



BENIHANA®

BIENVENIDO A UNA EXPERIENCIA ÚNICA QUE HARÁ EXPLOTAR TUS SENTIDOS.

En Benihana, se trata de lo que cada uno aporta a la mesa. has traído tu familia, amigos, apetito y entusiasmo a la mesa y es nuestra misión convertir cada comida en una experiencia memorable.

Su comida es preparada por nuestro chef Teppanyaki ante sus ojos. Todo nuestra carne es USDA Choice, preparada a la perfección. Nuestras salsas y aderezos para ensaladas son hecho desde cero, y nuestras verduras crujientes se cortan a mano todos los días. Nuestros sushi chefs preparan ingeniosamente una amplia variedad de sushi y sashimi exclusivos, usando solo Ingredientes de alta calidad seleccionados a mano. Y si estás buscando algo para saciar tu sed, contamos con una deliciosa selección de cócteles artesanales, vino, cerveza y por supuesto, sake.

Y si bien la comida es nuestra pasión, también nos encanta entretener. Nuestro arroz frito es el “Corazón” que representa verdaderamente nuestro amor por lo que hacemos por ti. Gracias por visitarnos y compartir la mesa Teppanyaki con nosotros.

ARIGATO!

**¡CREANDO GRANDES RECUERDOS DE HUÉSPEDES!®
ICHI-GO ICHI-E ~ UNA VEZ EN LA VIDA**

Precios no incluyen IBTMS ni propina sugerida.

Información nutricional disponible bajo petición.

PRECAUCIÓN: PARRILLA DE 500 GRADOS

SAKE

El sake se clasifica en una escala de -70 (más dulce) a +70 (más seco)



BENIHANA HOT SAKE (240 Calorías) 12.
Nuestro famoso y emblemático sake ganador de premios. Fabricado en Bekeley, California.

JAPANESE ARTISANAL SAKE

MIO SPARKLING SAKE

(250 Calorías)

Delicadamente burbujeante y refrescante, ligeramente dulce, cítrico suave y floral. 300 ml.

Vaso Botella

10.99 54.99

DASSAI 45 "OTTER FEST"

Fragante y refinado, hinojo, naranja, pimienta. 720 ml, Junmai Dai Ginjo, Yamaguchi +4

17. 85.

PREMIUM COLD SAKE

Vaso Botella

SHO CHIKU BAI

(290 Calorías)

Delicada y suave, manzanas y nectarinas.

9.

SHO CHIKU BAI NIGORI

(430 Cal./botella)

Ligeramente filtrado, cremoso y dulce con notas de coco y melón.

9.

HANA FUJI APPLE SAKE

(110 Cal./vaso; 680 Cal./botella)

Aromático y dulce sabor de manzana Fuji.

9. 17.

Se utilizan 2000 calorías al día para el asesoramiento nutricional general, pero las necesidades calóricas varían.

VINOS (150 Cal./copa; 4 copas por botella)

SAUVIGNON BLANC

Albariño Martín Codax

Casillero del Diablo

CHARDONNAY

Los Haroldos

ROSÉ

Beringer

CABERNET SAUVIGNON

Sangre de Toro

Casillero del Diablo

Protos Cosechas

MERLOT & MALBEC

Los Haroldos

Navarro Correa

SPARKLING & CHAMPAGNE

Moet & Chandon

Vilarnau Ice Sec Sleever

VINOS DE LA CASA

B&G CHARDONAY 750 ML

Vino Blanco

B&G MERLOT 750 ML

Vino Tinto

Copa

Botella

5.99

4.99

4.99

4.99

5.99

7.99

4.99

7.99

4.99

4.99

39.95

29.99

19.99

19.99

24.99

29.99

49.99

24.99

39.99

49.99

34.99

19.95

19.95

CERVEZAS

*Cerveza Japonesas (20 onz 240 cal.)
Nacional e Importada (12 onz 150 cal.)*



**LEVANTEN SUS COPAS PARA
BRINDAR Y DECIR
¡SALUDOS O KANPAI!**

CERVEZAS JAPONESAS

SAPPORO (355ml) 6.99

KIRIN ICHIBAN (355ml) 6.99

ASAHI (355ml) 6.99

CERVEZAS IMPORTADA (12 onz)

MODELO 5.5

CORONA 5.5

BUDWEISER 5.5

MICHELOB ULTRA 5.5

STELLA ATOIS 5.5

HEINEKEN 5.5

CERVEZAS NACIONALES (12 onz)

ATLAS GOLDEN 3.95

BALBOA 3.95

PANAMA 3.95

Se utilizan 2000 calorías al día para el asesoramiento
nutricional general, pero las necesidades calóricas varían.

CÓCTELES DE ESPECIALIDAD

BENIHANA PUNCH (270 Calorías) 12.

Ron mezclado con licor de fresa y melocotón.

BENIHANA MOJITO (260 Calorías) 6.99

Ron Bacardi®, sake, jugo de limón y menta.

COCONUT MOJITO (210 Calorías) 7.99

Vodka, ron malibu, piña, menta y limón.

SPARKLING ROSÉ SANGRIA (210 Calorías) 6.99

Vodka, vino rosado, fresco puré de limón y frambuesa.

WHITE PEACH SAKE SANGRIA

(200 Calorías) 6.99

Vino blanco, sake, puré de durazno y granadina, combinado con jugo de piña.

LYCHEE BLOSSOM MARTINI 6.99

Vodka Absolut y licor Bols con puré de lychee y jugo de piña.

MT. FUJI MARGARITA 6.99

Tequila mezclado con cítricos y un toque de naranja.

MAI TAI (270 Calorías) 6.99

Ron cuidadosamente mezclado con frutas cítricas, jugos tropicales y un float de ron Original.

EXOTIC MOJITO (200 Calorías) 6.99

Ron, puré de maracuyá, jugo de piña, limón y menta.

HAIKU COLADA (370 Calorías) 6.99

Ron Malibu, piña, coco con puré de fresas.

YUZU MARGARITA (230 Calorías) 7.99

Tequila, licor de naranja y Yuzu.

RED PLUM SAKE SANGRIA (190 Calorías) 6.99

Vino tinto, sake, vino de ciruela y jugo de frutas.

BENI-TINI (180 Calorías) 6.99

Vodka Grey Goose y iichiko Shochu con infusión de té de hibiscus y fruta de maracuyá.

BENIHANA LONG ISLAND ICED TEA

(230 Calorías) 7.95

Ron Bacardi®, Tequila, Vodka, licor de naranja, jugo de limón fresco, té negro con un toque de soda.

SIGNATURE PUNCH BOWLS

BLUE OCEAN PUNCH BOWL (1,220 Calorías) 12.

Para 2 o más personas.

Una bebida tropical hecha para compartir.

BABY BLUE OCEAN (270 Calorías) 6.99

Porción individual.

RED FLOWER (1,120 Calorías) 12.99

Para 2 o más personas.

Bebida dulce con licor de mango y frambuesa, puré de frambuesa y jugo de arándano.

BABY RED FLOWER (250 Calorías) 7.5

Porción individual.

HURRICANE (990 Calorías) 12.99

Para 2 o más personas.

Cóctel de ron tropical, sirope de maracuyá, granadina y zumo de frutas.

BABY HURRICANE (220 Calorías) 7.5

Porción individual.



BLUE OCEAN

Para dos o más personas.

SIN ALCOHOL

FROZEN

MANGO COLADA (360 Calorías) 4.95

STRAWBERRY PASSION DELIGHT
(370 Calorías) 4.95

BANANA BERRY SMOOTHIE (330 Calorías) 4.95

LIMONADA BENIHANA (130-140 Calorías) 4.5 c/u
Mango | Fresa | Maracuyá | Hierbabuena

TÉ FRIO (20 onz.) 3.5

AGUA
Agua Nacional 2.
Agua Importada (Fiji - Perrier) 4.

SODA LATA 2.5
Pepsi, Pepsi Light, 7UP, Canada Dry

ENTRADAS CALIENTES

EDAMAME (205 Calorías) 5. | **SPICY EDAMAME** (340 Calorías) 5.5

TEMPURA

Camarones (560 Calorías) 10.99 | **Vegetales** (590 Calorías) 5.5 | **Pollo** (590 Calorías) 8.5

PAN FRIED GYOZA DUMPLINGS

Gyoza de cerdo (250 Calorías) 9.99 | **Gyoza de pollo** (370 Calorías) 8.99

SHRIMP SAUTÉ

 (144 Calorías) 10.99

Camarones bañados en mantequilla y limón servido con nuestra salsa jengibre.

TOKYO WINGS

Spicy Sauce (690 Calorías) 8.99 | **Sesame Garlic Sauce** (769 Calorías) 8.99

Black Pepper Teriyaki (680 Calorías) 8.99

ENTRADAS FRÍAS

SUSHI SAMPLER* (220 Calorías) 7.99

Tuna, salmón, tilapia y nigiri de camarón.

SASHIMI SAMPLER* (140 Calorías) 5.99

Tuna, salmón y tilapia.

CRISPY RICE*

Arroz de sushi crujiente, jalapeño, cilantro y rociado con salsa de soya.

Spicy Tuna (223 Calorías) 5.5 | **Spicy Salmon** (244 Calorías) 5.5

TUNA POKE* (140-260 Calorías) 9.

Cebolla, seaweed salad, pepino y limón.

SEARED TUNA* (130 Calorías) 11.99

Sashimi de atún sellado y servido con salsa ponzu.

COMPLEMENTOS

HIBACHI CHICKEN RICE

(470 Calorías) 4.

Arroz con pollo y vegetales a la plancha picados con mantequilla de ajo.

Arroz con carne 4.99

Arroz con camarones 4.99

SPICY CHICKEN

RICE (470 Calorías) 4.99

Arroz con pollo picante y vegetales a la plancha picados con mantequilla de ajo.

BENIHANA SALAD (90 Calorías) 3.

Lechuga, tomate, zanahoria, repollo morado con nuestras salsas hechas en casa.

BENIHANA ONION SOUP

(25 Calorías) 3.5

Delicada sopa de cebolla hecha en casa, la favorita desde 1964.

Se utilizan 2000 calorías al día para el asesoramiento nutricional general, pero las necesidades calóricas varían.

COMBINACIONES DE SUSHI

Servido con Ensalada Benihana (90 Calorías)

y Sopa Benihana (35 Calorías).

NIGIRI ASSORTMENT* (410 Calorías) 14.99

Dos piezas de cada uno: atún, cola amarilla y salmón servido con una pieza de pescado blanco, camarones y pulpo.

SUSHI & SASHIMI COMBINATION* (448 Calorías) 20.99

Medio rollo California†, dos piezas de sashimi de cada uno: atún, salmón y pescado blanco servido con una pieza de nigiri de salmón, atún y camarones con arroz al vapor.

SASHIMI ASSORTMENT* (518 Calorías) 18.99

Cuatro rebanadas de cada uno: atún, salmón y servido con tres rebanadas de pescado blanco, dos camarones, dos láminas de pulpo y arroz al vapor.

SASHIMI/NIGIRI

(2 piezas)

TUNA* (20-40 Calorías) 3.75

SALMON* (35-55 Calorías) 3.75

SMOKED SALMON* (50-70 Calorías) 3.75

SHRIMP (10-30 Calorías) 3.75

EEL (60-80 Calorías) 5.75

OCTOPUS (10-30 Calorías) 3.75

KANI KRABSTICK† (17-39 Calorías) 3.75

TILAPIA 3.75

ROLLS

DRAGON ROLL† (510 Calorías) 8.99

RAINBOW ROLL†* (375 Calorías) 13.95

SPICY TUNA ROLL* (300 Calorías) 10.5

SPICY SALMON ROLL* (300 Calorías) 10.5

SALMON ROLL* (250 Calorías) 7.

VEGETABLE ROLL* (300 Calorías) 5.99

PHILADELPHIA ROLL* (380 Calorías) 9.95

TUNA ROLL* (210 Calorías) 7.5

CALIFORNIA ROLL† (275 Calorías) 7.

SHRIMP TEMPURA ROLL (190 Calorías) 8.5

SUSHI ESPECIALIDAD

SHRIMP LOVERS ROLL (240 Calorías) 9.95

Cangrejo, aguacate, camarón tempura, camarón, pepino.

ALASKAN ROLL* (395 Calorías) 8.95

Salmón marinado, cangrejo, pepino y aguacate.

SHRIMP CRUNCHY ROLL (500 Calorías) 10.5

Camarón tempura, aguacate, pepino y cangrejo.

LAS VEGAS ROLL DEEP FRIED (275 Calorías) 10.95

Salmón, aguacate, queso crema, jalapeño y salsa picante.

SUMO ROLL GRATINADO (610 Calorías) 13.95

Cangrejo†, aguacate, pepino, camarones tempera, salmón y Spicy Mayo.

SPICY LOTUS TEMPURA ROLL (530 Calorías) 13.95

Cangrejo† y queso crema, ligeramente rebozado en tempura, cubierto con atún picante, cangrejo† mezcla, raíz de loto en rodajas, salsa de anguila dulce y pedacitos de tempura verde.

CHILI SHRIMP ROLL (810 Calorías) 12.95

Camarón y Cangrejo, queso crema, seaweed tempura en nuestra salsa spicy chili acompañado de spicy crab y camarón.

LOBSTER ROLL (390 Calorías) 13.95

Langosta tempura, cangrejo†, pepino, lechuga iceberg. Viene con un rollo de langosta y dos rollos de mano de langosta.

*Por requerimiento del Departamento de Salud informar que los items que se indican contienen pescado crudo y consumir pescado crudo, carne media cruda, pollo, mariscos, o huevos puede incrementar el riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos, especialmente si Ud posee cierta condición física.

Se utilizan 2000 calorías al día para el asesoramiento nutricional general, pero las necesidades calóricas varían.

ENTRÉES

TODA NUESTRA CARNE USDA CHOICE ES PREPARADA A LA PERFECCIÓN Y CORTADA A MANO EN NUESTRAS INSTALACIONES

NOODLE AND TOFU

Todas nuestras especialidades se acompañan de:

- SOPA BENIHANA (25 CALORÍAS) • ENSALADA BENIHANA (90 CALORÍAS)
- ENTRADA CAMARONES HIBACHI (40 CALORÍAS) • VEGETALES HIBACHI (40 CALORÍAS)
- SALSAS HECHAS EN CASA (10-170 CALORÍAS) • ARROZ BLANCO AL VAPOR (300 CALORÍAS)
- TÉ VERDE CALIENTE (0 CALORÍAS)



SEAFOOD DIABLO (630 Calorías) 16.
Scallops, calamar, camarones, vegetales mixtos y fideos japoneses servidos con una salsa picante.

YAKISOBA (640 Calorías) 14.

Fideos japoneses con pollo, mezclados con vegetales en una salsa especial con semillas de ajonjolí.

Pollo (640 Calorías) 14. | **Carne*** (620 Calorías) 16.

Camarones (600 Calorías) 16.



COMPLEMENTOS

Agrega extra a cada plato principal

AGREGAR **LOBSTER TAIL** (65 Cal.) 15. *por entrada*

AGREGAR **SCALLOPS** (3.5 OZ. - 70 Cal.) 12. *por entrada*

AGREGAR **SHRIMP** (10 PIECES - 144 Cal.) 7. *por entrada*

Se utilizan 2000 calorías al día para el asesoramiento nutricional general, pero las necesidades calóricas varían.

POLLO Y CARNE

Todas nuestras especialidades se acompañan de:

- SOPA BENIHANA (25 CALORÍAS) • ENSALADA BENIHANA (90 CALORÍAS)
- ENTRADA CAMARONES HIBACHI (40 CALORÍAS) • VEGETALES HIBACHI (40 CALORÍAS)
- SALSAS HECHAS EN CASA (10-170 CALORÍAS) • ARROZ BLANCO AL VAPOR (300 CALORÍAS)
- TÉ VERDE CALIENTE (0 CALORÍAS)



FILET MIGNON* (380 Calorías) 17.
Tenderloin* sazonado y preparado a la plancha hasta la perfección.

TERIYAKI CHICKEN (370 Calorías) 11.95

Pechugas de pollo servidas con hongos en una deliciosa salsa teriyaki elaborada en casa.

SPICY HIBACHI CHICKEN (360 Calorías) 12.95

Rebanadas de pechuga de pollo y hongos con salsa picante de la casa.

HIBACHI CHICKEN (280 Calorías) 11.95

Pechuga de pollo hibachi a la plancha con hongos sazonados con mantequilla y semillas de ajonjolí.

HIBACHI STEAK* (230 Calorías) 30.

New York strip steak* and mushrooms al estilo hibachi, cocinado a su gusto.

TERIYAKI STEAK* (290 Calorías) 18.

Trocitos de carne rebanados muy delgadamente, servidos con hongos y cebollín picado en una deliciosa salsa teriyaki elaborada en casa.

HIBACHI CHATEAUBRIAND* (360 Calorías) 20.

8.5 onz. de corte central de tenderloin* cocinado con mantequilla de ajo hecha en casa, hongos y semillas de ajonjolí.

*El Departamento de Salud nos exige que le informemos que los artículos indicados pueden contener ingredientes crudos o poco cocidos y consumir carne, aves, mariscos, crustáceos o huevos pueden aumentar su riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos, especialmente si tiene ciertas condiciones médicas.

MARISCOS

Todas nuestras especialidades se acompañan de:

- SOPA BENIHANA (25 CALORÍAS) • ENSALADA BENIHANA (90 CALORÍAS)
- ENTRADA CAMARONES HIBACHI (40 CALORÍAS) • VEGETALES HIBACHI (40 CALORÍAS)
- SALSAS HECHAS EN CASA (10-170 CALORÍAS) • ARROZ BLANCO AL VAPOR (300 CALORÍAS)
- TÉ VERDE CALIENTE (0 CALORÍAS)



HIBACHI SHRIMP (200 Calorías) 17.99
Camarones Hibachi cocinados a la perfección.

COLOSSAL SHRIMP (190 Calorías) 26.

Langostinos grandes sazonados y cocinados a la plancha con limón y mantequilla.

HIBACHI TUNA STEAK* (500 Calorías) 22.

Atún cubierto con semillas de ajonjolí, tomate, aguacate y edamame en una salsa de balsámico blanco. Servido en término medio.

HIBACHI SALMON* WITH

AVOCADO TARTAR SAUCE (670 Calorías) 19.95

Salmón al estilo hibachi acompañado con salsa tártara de aguacate con hongos, y espárragos con mantequilla con ajo.

TWIN LOBSTER TAILS (130 Calorías) 35.

Dos colas de langosta de agua fría cocinada al vapor con mantequilla y limón.

SPICY HIBACHI SHRIMP (286 Calorías) 18.99

Camarones Hibachi a la plancha con cebolla y pimientos amarillos en salsa casera picante.

SURF SIDE (290 Calorías) 26.

Camarones, calamares y scallops.

HIBACHI SCALLOPS (140 Calorías) 24.

Suaves scallops marinos, preparados a la plancha al estilo hibachi con limón.

OCEAN TREASURE (250 Calorías) 32.

Cola de langosta, scallops y langostinos a la plancha.

ESPECIALIDADES

Todas nuestras especialidades se acompañan de:

- SOPA BENIHANA (25 CALORÍAS) • ENSALADA BENIHANA (90 CALORÍAS)
- ENTRADA CAMARONES HIBACHI (40 CALORÍAS) • VEGETALES HIBACHI (40 CALORÍAS)
- SALSAS HECHAS EN CASA (10-170 CALORÍAS) • ARROZ BLANCO AL VAPOR (300 CALORÍAS)
- TÉ VERDE CALIENTE (0 CALORÍAS)



EMPEROR'S FEAST* (380 Calorías) 23.
Filet mignon* y pechuga de pollo cocinado a la perfección.

ROCKY'S CHOICE* (370 Calorías) 28.

New York Strip importado* y pechuga de pollo a la plancha.

BENIHANA TRIO* (410 Calorías) 25.

Filet mignon*, pechuga de pollo y camarones a la plancha, ligeramente sazonados y cocinados a su gusto.

BENIHANA SPECIAL* (310 Calorías) 35.

New York strip importado* y cola de langosta cocinados a su gusto.

BENIHANA DELIGHT (390 Calorías) 22.

Pechuga de pollo y camarones a la plancha sazonados y cocinados a su gusto.

BENIHANA EXCELLENCE* (310 Calorías) 23.

Filete* Teriyaki cortado en juliana y camarones.

SPLASH 'N MEADOW* (350 Calorías) 31.99

New York strip importado* hibachi y camarones a la plancha ligeramente sazonados y cocinados su gusto.

DELUXE TREAT* (320 Calorías) 32.

Filet mignon y cola de langosta a la plancha con mantequilla y limón.

LAND 'N SEA* (320 Calorías) 27.

Filet mignon* y sea scallops cocinados a la plancha con mantequilla y limón.

SAMURAI TREAT* (360 Calorías) 25.

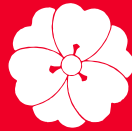
Filet mignon* y camarones a la plancha sazonados y cocinados a su gusto.

HIBACHI SUPREME* (440 Calorías) 33.

Chateaubriand servido con cola de langosta y salteados con mantequilla y limón.

Se utilizan 2000 calorías al día para el asesoramiento nutricional general, pero las necesidades calóricas varían.

POSTRES



EDY'S ICE CREAM (100 Calorías) 2.75
Chocolate o vanilla.

BANANA TEMPURA
(410 Calorías) 3.95

STRAWBERRY MOCHI
3 Piezas (300 Calorías) 5.99

LLEVAR A CASA



HIBACHI CHICKEN RICE
12 onzas (880 Calorías) 7.5

El clásico original Benihana, Pollo, arroz, huevo y verduras con sabor a mantequilla de ajo.

SPICY CHICKEN RICE
12 onzas (935 Calorías) 9.99

Una combinación de picante, jengibre y salsa sriracha.

ARROZ AL VAPOR
12 onzas (600 Calorías) 3.5

SALSA PICANTE
4 onzas (270 Calorías) 3.5

ADEREZO DE ENSALADA
1 pinta (960 Calorías) 5.5

SALSA TERIYAKI
1 pinta (1,240 Calorías) 6.5

SALSA DE JENGIBRE
1 pinta (160 Calorías) 5.5

BENIHANA LUNCH

DISPONIBLE DE LUNES A VIERNES DE 11:00 A.M. A 4:00 P.M.

TODO EL SABOR DE BENIHANA PREPARADO POR NUESTROS CHEF EN SU MESA ACOMPAÑADO DE:

•SOPA BENIHANA •ENSALADA BENIHANA •ARROZ FRITO CON VEGETALES •SALSAS DE LA CASA •1 BEBIDA

HIBACHI CHICKEN 9.99

Pechuga de pollo hibachi y hongos a la plancha bañados con mantequilla.

FILET MIGNON 11.99

Tenderloin* y hongos sazonados y preparados a la plancha hasta la perfección.

SPICY HIBACHI CHICKEN 10.99

Rebanadas de pechuga de pollo y hongos con salsa picante de la casa.

BEEF JULIAN 11.99

Teriyaki beef* y hongos servidos con cebollín picado en una deliciosa salsa teriyaki elaborada en casa.

TERIYAKI STEAK 12.99

Teriyaki Beef* y hongos servidos con cebollín picado en una deliciosa salsa teriyaki elaborada en casa.

HIBACHI SHRIMP 12.99

Suaves camarones preparados la plancha al estilo hibachi.

YAKISOBA

Fideos japoneses salteados con vegetales mixtos, salsa especial y semillas de ajonjolí.

Chicken 9.99 | **Steak*** 10.99

Hibachi Shrimp 11.99

LUNCH DUET 14.5

Selecciona dos de nuestros favoritos

Beef Julian | **Chicken** | **Shrimp**

*Menú lunch aplica de lunes a viernes de 11:00 a.m. a 4:00 p.m. *No aplica con otras promociones o descuentos. *No aplica en feriados ni fechas especiales. *No aplica con descuento de jubilados.

No válido con otros descuentos o promociones.
El aceite de cártamo Benihana* (80,6 % monosaturado, 15,1 % poliinsaturado) se utiliza para cocinar. Libre de ácidos grasos trans.

*Por el Departamento de Salud le informamos que los productos indicados contienen pescado crudo y si consumen carnes crudas o poco cocidas, aves, mariscos o huevos puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos, especialmente si usted tiene ciertas condiciones médicas. † Kani Kama = cangrejo y mezcla de cangrejo kama kani contienen cangrejo de imitación.

*Precios no incluyen IBTMS ni propina sugerida.

